

A COMER CARNE DE JABALÍ

Anónimo. 2010. MiDieta, 03/09/10.
www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Producción de jabalíes](#)

A partir de la explosión del Mal de las Vacas Locas, hace ya una década, los industriales de la carne empezaron a buscar otros animales dignos de masticarse con gusto y sin riesgo para la salud.

Así, se inició una búsqueda de nuevas especies destinadas al consumo humano y producidas en libertad o en ámbitos de semi cautiverio. Y el jabalí europeo resultó ser un platillo ideal, ya que aporta a la dieta una carne de sabor y textura distintas altamente saludable, que comienza a ser muy apreciada por los más carnívoros.

La carne de jabalí posee un sabor característico, es magra y baja en colesterol, lo cual hace que sea catalogada como más saludable que la del cerdo doméstico.

Al contrario de lo que piensan algunos consumidores, se trata de una carne que no tiene un sabor fuerte sino agradable. Lo que ocurre es que se la relaciona con carnes de sabores salvajes debido a que en algunos restaurantes se ofrece carne de jabalí silvestre procedente de la caza de animales viejos, que tienen un gusto fuerte muy característico.

En cuanto a la textura, algunos cortes son más tiernos que otros. El lomo es el mejor evaluado y el que posee características similares a otras especies. En comparación con otros alimentos, la cantidad de grasa y colesterol de la carne de jabalí es muy baja, es una carne firme y fuertemente proteica. Todos estos datos le dan un alto valor nutritivo.

Si, además, se tiene en cuenta que la alimentación que recibe el animal es natural, la proporción de ácidos grasos la vuelve aún más saludable.

Curiosamente, aunque el jabalí de consumo es el europeo, Chile es uno de los países que lidera la producción de este tipo de carne.

El jabalí llegó a Chile por dos vías diferentes. Una fue a partir de un lote de animales provenientes de Alemania que se mantuvieron confinados en una hacienda hasta que fueron liberados en la cordillera de Los Andes entre 1946 y 1948. La segunda vía fue la migración natural de animales que llegaron a Argentina a principios del siglo XIX.

Los primeros criaderos chilenos se establecieron en 1991 y a partir de 2000 su número se ha ido incrementando, asociado con avances tecnológicos en producción y comercialización con el apoyo de fondos para el desarrollo y la innovación.

[Volver a: Producción de jabalíes](#)